



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS**  
**ESCUELA DE MEDICINA**

**CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-  
ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO  
DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017.**

Proyecto de Investigación previa a la  
Obtención del Título de Médico.

**AUTORES:**

JORGE LUIS INFANTE CADENA CI: 0105777502

XAVIER MATEO PESANTEZ PLACENCIA CI: 0104642483

**DIRECTORA:**

DRA. LORENA ELIZABETH MOSQUERA VALLEJO CI. 0101755379

**CUENCA – ECUADOR**  
**2017**



## RESUMEN

**Antecedentes:** Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) toda persona puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede ser evitado por medio de una higiene personal y manipulación adecuados (1).

**Objetivo:** Determinar los conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico- alimentarias en los estudiantes de segundo bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017.

**Metodología:** Se realizó una investigación de tipo descriptiva y transversal. El universo estuvo conformado por 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco. Se aplicó una encuesta y la información fue recolectada en formularios. Se procesaron los datos utilizando el programa SPSS V.15 mediante frecuencia absoluta y porcentajes, los cuales fueron representados en tablas.

**Resultados:** La mayoría de los estudiantes tienen entre 18 a 21 años de edad (33,8%), son de sexo masculino (55,8%) y residen en el área urbana (62,9%). El 96,3% sabe qué es higiene, el 86,7% conoce qué son las medidas higiénico-alimentarias y el 84,2% los riesgos de no practicarlas. Para el 39,6% la principal medida es lavarse las manos antes de manipular los alimentos, el 97,1% refiriere que es importante aplicarlas de manera habitual y el motivo fundamental es evitar enfermedades (44,6%). Las normas que menos se cumplen son lavar las frutas y verduras antes de consumirlas (46,7%) y lavarse las manos antes de comer (45,8%).

**Conclusiones:** Los estudiantes analizados manifiestan poseer un buen conocimiento de las medidas higiénico-alimentarias y tienen una actitud positiva respecto a estas, pero sus prácticas son insuficientes.

**Palabras clave:** ESTUDIANTES, MEDIDAS HIGIENICO-ALIMENTARIAS, CONOCIMIENTOS, ACTITUDES, PRACTICAS.



## ABSTRACT

**Background:** According to the Pan American Health Organization (PAHO), any person can transfer pathogens to any type of food; but this can be avoided by proper personal hygiene and manipulation (1).

**Objective:** To determine the knowledge, attitudes and practices of hygienic-alimentary measures in the high school students of the Unidad Educativa San Francisco of the city of Cuenca in the year 2017.

**Methodology:** A descriptive and transversal research was carried out. The universe was made up of 240 high school students from the Unidad Educativa San Francisco. A survey was conducted and the information was collected on forms. The data were processed using the SPSS V.15 program using absolute frequency and percentages, which were represented in tables

**Results:** The majority of students are between 18 and 21 years of age (33.8%), are male (55.8%) and live in urban areas (62.9%). 96.3% know what hygiene is, 86.7% know what the hygienic-alimentary measures are and the risk of not practicing them is 84.2%. For 39.6%, the main measure is to wash their hands before handling food, 97.1% said that it is important to apply them regularly and the main reason is to avoid diseases (44.6%). The rules that are least followed are wash the fruits and vegetables before consuming them (46.7%) and wash hands before eating (45.8%).

**Conclusions:** The students analyzed have a good knowledge of the hygienic-alimentary measures and have a positive attitude towards them, but their practices are insufficient.

**Keywords:** STUDENTS, HYGIENIC-ALIMENTARY MEASURES, KNOWLEDGE, ATTITUDES, PRACTICES.



## INDICE

RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	3
CAPITULO I.....	12
1.1    INTRODUCCION.....	12
1.2    PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	13
1.3    JUSTIFICACION .....	15
CAPITULO II.....	17
2.    FUNDAMENTO TEÓRICO .....	17
2.1    HIGIENE Y HáBITOS.....	17
2.1.1    HIGIENE PERSONAL.....	17
2.1.2    HIGIENE DE LAS MANOS .....	18
2.2    MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS .....	19
CAPITULO III.....	23
3.    OBJETIVOS .....	23
3.1    OBJETIVO GENERAL.....	23
3.2    OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	23
CAPITULO IV .....	24
4.    DISEÑO METODOLÓGICO.....	24
4.1    TIPO DE ESTUDIO .....	24
4.2    ÁREA DE ESTUDIO .....	24
4.3    UNIVERSO Y MUESTRA .....	24
4.4    CRITERIOS DE INCLUSIÓN Y EXCLUSIÓN .....	24
4.5    VARIABLES.....	25
4.6    MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS .....	25
4.7    PLAN DE TABULACIÓN Y ANÁLISIS .....	25
4.8    ASPECTOS ÉTICOS.....	26
CAPITULO V .....	27



5. RESULTADOS Y ANÁLISIS .....	27
CAPITULO VI .....	35
6. DISCUSION.....	35
CAPITULO VII .....	37
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	37
7.1 CONCLUSIONES.....	37
7.2 RECOMENDACIONES.....	38
CAPITULO VIII .....	39
8. BIBLIOGRAFÍA.....	39
CAPITULO IX .....	44
9. ANEXOS.....	44
9.1 ANEXO # 1: ASENTIMIENTO INFORMADO .....	44
9.2 ANEXO # 2: CONSENTIMIENTO INFORMADO .....	46
9.3 ANEXO # 3: OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES. ....	48
9.4 ANEXO # 4: FORMULARIO DE RECOLECCION DE DATOS.....	53



## **Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional**

Yo Jorge Luis Infante Cadena, en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación “CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017”, de conformidad con el Art 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca, una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el artículo Art 144 de la ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 6 de Octubre del 2017.

---

Jorge Luis Infante Cadena

CI: 0105777502



### **Cláusula de Propiedad Intelectual**

Yo, Jorge Luis Infante Cadena, autor del Proyecto de Investigación CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017 certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 6 de Octubre del 2017

.....

Jorge Luis Infante Cadena

CI: 0105777502



## **Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional**

Yo Xavier Mateo Pesantez Placencia, en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación “CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017”, de conformidad con el Art 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca, una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el artículo Art 144 de la ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 6 de Octubre del 2017.

---

Xavier Mateo Pesantez Placencia

CI: 0104642483





### **Cláusula de Propiedad Intelectual**

Yo, Xavier Mateo Pesantez Placencia, autor del Proyecto de Investigación CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017 certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 6 de Octubre del 2017

---

Xavier Mateo Pesantez Placencia

CI: 0104642483



## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela de Medicina de la Universidad de Cuenca, lugar en la cual nos permitió nuestra formación académica integral

A nuestras familias quienes nos brindaron su apoyo incondicional, quienes con sus consejos fueron nuestro cimiento para alcanzar esta meta anhelada.

A nuestra directora de tesis Dr. Lorena Mosquera quien, con sus conocimientos, paciencia, confianza, supo guiarnos durante el proceso de investigación



## **DEDICATORIA.**

A mi madre Flor Cadena y al apoyo incondicional de mis hermanas que son y serán la fuente de luz e inspiración en mi vida para poder continuar venciendo los obstáculos y retos que surgirán en mi carrera.

Jorge Infante

Dedico esta tesis a mis padres quienes me apoyaron y alentaron para continuar, cuando parecía que me iba a rendir. A mis maestros quienes nunca desistieron al enseñarme, aun sin importar que muchas veces no ponía atención en clases, a ellos que continuaron depositando su esperanza en mí.

Mateo Pesantez



## **CAPITULO I**

### **1.1 INTRODUCCION**

La higiene personal representa un rol importante en la salud, puesto que muchas de las enfermedades se transmiten al estar en contacto con los diferentes virus, bacterias y hongos que se encuentran en el medio, agravándose esto por una mala higiene al momento de manejar o tratar los alimentos. Se ha comprobado que en muchos casos los alimentos juegan un rol importante en la transmisión de enfermedades diarreicas agudas, cólera, enfermedades parasitarias, entre otras. Es importante recalcar que las enfermedades parasitarias en especial, han sido una constante en poblaciones vulnerables como niños, adolescentes y ancianos, causando grandes problemas en aspectos sociales, académicos y psicológicos sin olvidar los graves prejuicios en la salud. El estilo de vida, los comportamientos y la cultura que las personas tienen con respecto a su alimentación, el desarrollo de la actividad física, higiene y otras relacionadas pueden ser factores de riesgo de enfermedad o protectores de la salud dependiendo esto de cómo se practiquen. (2,4).

En el caso de los estudiantes, en varias investigaciones en instituciones educativas se ha comprobado en que en la infraestructura no existe un área específica para el aseo escolar ni los útiles suficientes para la práctica de higiene personal, en cuanto a las instalaciones sanitarias se ha identificado insuficientes medidas hacia el lavamanos para la población escolar y escasos útiles para el lavado y secado de manos, también los servicios higiénicos se encuentran en mal estado de conservación y mantenimiento (4,5).

El Ministerio de Salud Pública del Ecuador (MSP) en los últimos años ha lanzado campañas enfocadas en la prevención de enfermedades en base al lavado de manos, lo ha hecho mediante varios medios de difusión masiva con el objetivo de reducir las enfermedades por falta de este buen hábito. Por lo que es una tarea vital trabajar en la prevención de las enfermedades, mediante la promulgación de normas para adquisición de una cultura saludable en higiene y dando gran importancia al uso y consumo de agua tratada y lavado de los alimentos (6).



## 1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La higiene supone uno de los pilares de la salud pública en vista que el conocimiento de la misma y las buenas prácticas de ella conllevan a estados de salud favorable o desfavorable dependiendo de cómo sean ejecutadas. Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) toda persona puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede ser evitado por medio de higiene personal, comportamiento y manipulación adecuados. El lavado de las manos resulta eficiente para eliminar la suciedad por remoción física, pues algunos patógenos temporarios pueden eliminarse con un simple lavado (1).

En el año 2014 se publicó un meta-análisis sobre hábitos sanitarios donde los objetivos del estudio fueron describir los conocimientos y hábitos en higiene cotidiana detallados en la literatura científica internacional y determinar las consecuencias socio sanitarias del déficit higiénico en la población joven, se evidenció un déficit importante de hábitos higiénicos entre la población, fomentados por la baja percepción social, los estigmas sociales y la poca implicación de los profesionales de la salud en su educación e investigación. Entre las consecuencias de la inadecuada higiene infantil encontramos: sanitarias (numerosas enfermedades situadas entre las de mayor prevalencia en la infancia), rechazo social, psicológicas y escolares. Se debería generar mayor conocimiento científico en este ámbito y desarrollar estrategias educativas orientadas a la aplicación de las recomendaciones actuales y a la modificación conductual en aquellos casos de higiene infantil cotidiana deficitaria, fomentando, por tanto, hábitos higiénicos saludables en la infancia (8).

Se ha comprobado que en muchos casos los alimentos juegan un rol importante en la transmisión de enfermedades diarreicas y enfermedades parasitarias, en un estudio en la ciudad de Riobamba sobre parasitosis en niños y adolescentes se evidenció una prevalencia del 35,1% (3,9). En la ciudad de Cuenca en el año 2014 se analizaron muestras de comida expendidas comúnmente a las afueras de los planteles educativos y se encontró que contenían *Kligger*, *Salmonella*, y *Echerichia coli* en un 75% (10).



Teniendo en cuenta que los hábitos higiénico-alimenticios juegan un papel muy importante en el proceso salud-enfermedad, y que en los estudiantes de nuestra ciudad no se conoce como se presenta esta situación, este estudio pretende determinar: ¿Cuáles son los conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico-alimentarias en los estudiantes de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017?



### 1.3 JUSTIFICACION

En varios estudios alrededor del mundo y a través de la historia se ha podido apreciar que la falta de buena higiene personal y esta aplicada al consumo de agua y alimentos causa repercusiones serias en la salud de los individuos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) pone a las enfermedades por contaminación alimentaria como una de las principales causas de morbilidad humana, asociadas al consumo de agua contaminada, alimentos crudos, falta de lavado de manos y malos servicios sanitarios (7).

A pesar del avance de la tecnología y de los tratamientos en enfermedades causadas por la mala práctica de higiene alimentaria, estas siguen siendo un marcador importante del subdesarrollo en una región o en un país. Este estudio se enfoca en los estudiantes adolescentes, ya que debemos hacer énfasis que dichas patologías no solo causan problemas en la salud física, sino también en la salud psicológica, emocional, en el ámbito social y en el rendimiento académico.

Como personal sanitario es nuestro deber basarnos en la atención primaria de salud, de esa forma brindar información, capacitación y diagnósticos oportunos que ayuden a mejorar la calidad de vida de los adolescentes, mediante la adquisición de una práctica higiénica-alimentaria adecuada. Para ello es necesario partir conociendo cómo se presenta el problema en nuestra comunidad, para con estas bases plantearnos estrategias de promoción y prevención.

Este estudio surgió por el reconocimiento a la relevancia de este problema, se expondrá la opinión de los estudiantes de segundo año de bachillerato del Colegio Nocturno San Francisco de la ciudad de Cuenca acerca de las medidas higiénico-alimentarias, se determinará el conocimiento que poseen acerca de sus actitudes y prácticas según sus experiencias personales.

La investigación beneficiará a los estudiantes de la ciudad, a la población en general y al Ministerio de Salud Pública (MSP), ya que con la información generada se expondrá como se presenta la situación en nuestro medio y se podrán desarrollar progresivamente intervenciones dirigidas a promover salud mediante medidas higiénico- alimentarias y a prevenir las enfermedades.



Es por todo esto que se ha visto la necesidad de estudiar los conocimientos, actitudes y prácticas de las medidas higiénico-alimentarias en los estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017 manteniéndose este proyecto dentro de las líneas de investigación de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Cuenca en pro del mejoramiento del bienestar de los estudiantes.





## **CAPITULO II**

### **2. FUNDAMENTO TEÓRICO**

#### **2.1 HIGIENE Y HáBITOS**

La higiene es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes que aplican los individuos para el control de los factores nocivos sobre su salud. La higiene personal es el aseo, la limpieza y el cuidado del cuerpo humano. El objetivo de la higiene es el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades o infecciones. La higiene se entiende como la limpieza o aseo de lugares o personas, así como una parte de la medicina dirigida a favorecer hábitos de vida saludables, en prevención de enfermedades contagiosas. Los hábitos son aquellos comportamientos que se hacen a diario y de manera permanente; solo se consideran hábitos cuando se practican todos los días (11,12).

La falta de hábitos higiénicos adecuados por parte de las personas se convierte en un problema grave, no solo por lo desagradable de una mala apariencia o de los malos olores, sino por el potencial peligro de transmisión de virus, bacterias y otros gérmenes. La buena o mala higiene incide de manera directa en la salud de las personas. Son varias las enfermedades relacionadas con la higiene inadecuada: diarreas, enfermedades gastrointestinales e infecciones de la piel, entre otras. Por eso, practicar los buenos hábitos higiénicos es fundamental para protegernos de enfermedades (12).

##### **2.1.1 HIGIENE PERSONAL**

La higiene personal se refiere al conjunto de prácticas y comportamientos orientados a mantener unas condiciones de limpieza y aseo en nuestro cuerpo. Tener una buena higiene personal depende de cada persona. La autoestima juega un papel fundamental frente a este aspecto, pues quien se aprecia y valora se esfuerza por verse y mantenerse bien (13).



La falta de hábitos higiénicos adecuados por parte de las personas se convierte en un problema grave, no sólo por lo desagradable de una mala apariencia o de los malos olores, sino por el potencial peligroso de transmisión de virus y gérmenes a otras personas. La buena o mala higiene incide de manera directa en la salud de las personas. Son muchas las enfermedades relacionadas con las malas prácticas de higiene. Por ejemplo: la diarrea, las enfermedades gastrointestinales, la conjuntivitis, las infecciones de la piel, la pediculosis, gripe, etc. (13).

### **2.1.2 HIGIENE DE LAS MANOS**

Las manos son nuestro principal instrumento de trabajo y se mancharán con muy diversas sustancias, a la vez que son fuente de contaminación de todo lo que toquemos, pues en ellas, sobre todo alrededor de las uñas, se acumulan múltiples gérmenes. Por ello es necesario que las lavemos frecuentemente con agua y jabón, utilizando el cepillo para la limpieza de las uñas, y siempre antes de comer y después de ir al retrete. Las uñas deben recortarse regularmente para evitar el acúmulo de suciedad, de forma curva las de las manos y recta las de los pies. Los manipuladores de alimentos cuidarán especialmente estas medidas de higiene corporal, pues si no pueden transmitir diversas enfermedades. No dejarán sin tratar las heridas o grietas localizadas en los dedos (14).

Una de cada cuatro personas no se lava las manos con frecuencia. Una vez que el patógeno está en las manos, es fácil que entre por la nariz o la boca, al tocarnos la cara, la mayor parte de las veces sin darnos cuenta. Se estima que en las manos de una persona sana pueden coexistir hasta 150 clases de bacterias diferentes. Eso sin contar que tenemos contacto con superficies que han tocado otras personas. Para un buen lavado de manos es necesario mojarlas bien y ponerse jabón frotando bien entre los dedos. Hay que frotar las manos entre sí, sin olvidar las yemas de los dedos, los pulgares y las muñecas. Lo más aconsejable es un secado con toallas de papel desechables (15).

## 2.2 MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional. La higiene de los alimentos abarca un amplio campo que incluye la manipulación de los alimentos de origen vegetal, la cría, alimentación, comercialización y sacrificio de los animales, así como todos los procesos sanitarios encaminados a prevenir que las bacterias de origen humano lleguen a los alimentos. La OMS estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy (16,17).

La OMS ha establecido "reglas de oro" para la manipulación, preparación y consumo de alimentos. Dichas reglas ofrecen asesoramiento que puede reducir el riesgo de los patógenos en la salud al consumir los alimentos (17):

### **Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos:**

Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene siempre adquirir la leche pasteurizada en vez de cruda, y si es posible, comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante. Al hacer las compras hay que tener en cuenta que los alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas, deben lavarse cuidadosamente (17).

### **Cocinar bien los alimentos:**

Muchos alimentos crudos (en particular, los pollos, la carne, la leche no pasteurizada) están a menudo contaminados por agentes patógenos. Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento. Ahora bien, no hay que olvidar que la temperatura aplicada debe llegar al menos a 70° C en toda la masa de éste.



Si el pollo asado se encuentra todavía crudo junto al hueso, habrá que meterlo de nuevo en el horno hasta que esté bien hecho. Los alimentos congelados (carne, pescado y pollo) deben descongelarse completamente antes de cocinarlos (17).

### **Consumir inmediatamente los alimentos cocinados:**

Cuando los alimentos cocinados se enfrían a la temperatura ambiente, los microbios empiezan a proliferar. Cuanto más se espera, mayor es el riesgo. Para no correr peligros inútiles, conviene comer los alimentos inmediatamente después de cocinados (17).

### **Recalentar bien los alimentos cocinados:**

Esta regla es la mejor medida de protección contra los microbios que puedan haber proliferado durante el almacenamiento (un almacenamiento correcto retrasa la proliferación microbiana pero no destruye los gérmenes). También en este caso, un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 70° C (17).

### **Lavarse las manos a menudo:**

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a consumir o preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular si se hace para cambiar al niño de pañal o para ir al retrete). En caso de infección de las manos, habrá que vendarlas o recubrir las antes de entrar en contacto con alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, sobre todo, tortugas) albergan a menudo agentes patógenos peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos (17).

### **Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales:**

Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes bien cerrados (17).



### **Consumir agua potable:**

El agua pura es tan importante para preparar los alimentos como para beber. Si el suministro hidráulico no inspira confianza, conviene hervir el agua antes de añadirla a los alimentos, beberla o de transformarla en hielo para refrescar las bebidas. Importa sobre todo tener cuidado con el agua utilizada para preparar la comida de los lactantes (17).

En un estudio colombiano sobre la descripción de los hábitos alimentarios y de higiene asociados a la presencia de casos positivos y negativos para *Helicobacter pylori* en escolares se mostró que la seroprevalencia por *H. pylori* fue 61,8% en la población escolar del Colegio OEA. Se caracterizó por un alto riesgo, porque los estudiantes estuvieron expuestos a diversos factores ya sea por deficientes prácticas de higiene, como el no disponer de jabón en el colegio, inadecuada inocuidad de alimentos que consumen, y el insuficiente consumo de frutas y verduras (18).

En una investigación en Perú en el año 2012 se habló sobre la higiene y protección de los alimentos. Los factores determinantes más preocupantes referentes a la salud, higiene y ambiente de la población en ese país, se relacionan con el agua potable, el saneamiento básico, comportamientos inadecuados de higiene, el uso de sustancias químicas y plaguicidas, contaminación de alimentos, residuos sólidos y presencia de vectores y la contaminación del aire. Todo esto se agrava en situaciones de pobreza y afecta a la población, especialmente a los niños y niñas. Muchas exposiciones peligrosas suceden en situaciones donde la población vive, trabaja, estudia, se recrea, entre otros. Se realizó un taller para determinar su influencia en el desarrollo de los hábitos alimenticios de los estudiantes del 4to grado en una institución educativa primaria. La frecuencia del hábito de baño diario y lavado de manos al incorporar el desarrollo del taller influyó de forma significativa para el logro de hábitos de lavado diario en los alumnos (19).

En Ecuador se realizó un proyecto educativo sobre higiene personal dirigido a los niños y niñas en una escuela en Manabí. Del 100% de la población el 82% de los



niños y niñas poseen conocimientos incorrectos sobre higiene personal mientras que el 18% conoce sobre el tema, si bien es cierto los niños y niñas manifiestan que el significado de higiene personal es estar limpios de ahí la importancia que conozcan la higiene de su cuerpo, ropa, vivienda, alimentos y el entorno en el que se desenvuelven cotidianamente. Los autores concluyeron que es importante que los escolares conozcan estos conceptos generales para que mejoren prácticas inadecuadas y de esta manera mejorar las conductas que pongan en riesgo el estado de salud ya sea individual o colectiva. Considerando el bajo nivel de conocimientos en temas de salud de los niños y niñas se debería seguir aplicando este tipo de proyectos dando mayor importancia a estas escuelas del sector rural, por lo que la niñez está en constante riesgo de padecer enfermedades provocadas por la mala higiene personal, de esta manera contribuir al mejoramiento y permanencia de hábitos higiénicos y eliminando los mitos y estigmas que existen en ellos. Para tener éxito en formación de conciencias responsables y críticas sobre la salud y sobre todo en higiene personal se requiere mucho más que trabajar con los estudiantes, de hacer un trabajo en relación a su entorno considerando sobre todo que la familia es el núcleo en el cual se forman sus primeros valores e identidad. La falta de la aplicación de políticas públicas en la educación es indispensable ya que los establecimientos educativos no abordan temas relacionados a la prevención de enfermedades, quizás es por la falta de conocimientos y metodologías adecuadas para impartir a los niños y niñas, es por esta razón, que se debería coordinar actividades educativas con instituciones públicas y privadas (20).



## **CAPITULO III**

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GENERAL**

Determinar los conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico-alimentarias en los estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- 3.2.1 Caracterizar al grupo estudio según las variables edad, sexo y residencia.
- 3.2.2 Identificar los conocimientos de medidas higiénico-alimentarias que poseen los estudiantes.
- 3.2.3 Establecer las actitudes sobre las medidas higiénico-alimentarias de los participantes.
- 3.2.4 Determinar las prácticas de medidas higiénico-alimentarias en el grupo estudio.



## **CAPITULO IV**

### **4. DISEÑO METODOLÓGICO**

#### **4.1 TIPO DE ESTUDIO**

Se realizó una investigación de tipo descriptiva y transversal.

#### **4.2 ÁREA DE ESTUDIO**

El estudio se realizó en la Unidad Educativa San Francisco, ubicada en las calles Tarqui y Mariscal Lamar, en la ciudad de Cuenca, Azuay, Ecuador.

#### **4.3 UNIVERSO Y MUESTRA**

Universo: Está formado por 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca.

#### **4.4 CRITERIOS DE INCLUSIÓN Y EXCLUSIÓN**

Criterios de inclusión:

- Estudiantes que cursen el segundo año de bachillerato en la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca.
- Estudiantes que deseen participar en el estudio y firmen el Asentimiento informado (Anexo # 1) y que sus tutores legales firmen el Consentimiento informado (Anexo # 2).

Criterios de exclusión:

- Estudiantes que no asistan a la institución educativa el día de recolección de los datos.



## 4.5 VARIABLES

- Edad
- Sexo
- Residencia
- Higiene
- Higiene personal
- Medidas higiénico-alimentarias
- Conocimientos
- Actitudes
- Prácticas

### 4.5.1 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES (Anexo # 3)

## 4.6 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

**METODO:** Se utilizó el método observacional indirecto

**TECNICA:** La técnica consiste en la realización de encuestas

**INSTRUMENTOS:** Se utilizó un formulario tomado de una tesis previa sobre conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de comedores en el año 2007-2008 debidamente validada por la autora Licenciada Evosiem Luz Tarazona Moreno y modificado dicho formulario de acuerdo a nuestros objetivos.

## 4.7 TABULACIÓN Y ANÁLISIS

Los datos recolectados, se procesaron utilizando el programa SPSS V.15, como medidas estadísticas se utilizaron frecuencia absoluta y porcentajes, los cuales fueron representados en tablas. De acuerdo a los objetivos, para el análisis de los datos se utilizó la estadística descriptiva.



#### **4.8 ASPECTOS ÉTICOS**

Se solicitó la aprobación del Comité de Ética de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Cuenca y la autorización del Director de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca. A los estudiantes y a sus tutores se les pidió firmar el Asentimiento informado y el Consentimiento informado respectivamente. La información recolectada fue guardada con absoluta confidencialidad y no se utilizó en otros trabajos, los participantes no fueron expuestos de ninguna forma.

## CAPITULO V

### 5. RESULTADOS Y ANÁLISIS

#### CARACTERÍSTICAS SOCIO-DEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN.

Tabla # 1

Distribución de 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco según las características socio-demográficas, Cuenca-2017.

CRACTERÍSTICAS SOCIO-DEMOGRÁFICAS		Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
EDAD (Años)	14-17	38	15,8
	18-21	81	33,8
	22-25	59	24,6
	≥26	62	25,8
SEXO	Masculino	141	58,8
	Femenino	99	41,3
RESIDENCIA	Urbana	151	62,9
	Rural	89	37,1
Total		240	100,0

Fuente: Formulario de recolección de datos.  
Elaborado por los autores.

La tabla # 1 muestra las características sociodemográficas de los estudiantes que fueron encuestados, se evidencia de la mayoría tiene entre 18 y 21 años de edad (33,8%), son de sexo masculino (58,8%) y viven en zonas urbanas (62,9%).



## CONOCIMIENTOS SOBRE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS

Tabla # 2.

Distribución de 240 estudiantes de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco según sus conocimientos de medidas higiénico-alimentarias, Cuenca-2017.

PREGUNTA		Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
¿Conoce usted el significado de higiene?	Si	231	96,3
	No	9	3,8
¿Conoce usted qué son las medidas higiénico-alimentarias?	Si	208	86,7
	No	32	13,3
¿Conoce usted los riesgos de tener malos hábitos higiénico-alimentarios?	Si	202	84,2
	No	38	15,8
Total		240	100,0

Fuente: Formulario de recolección de datos.  
Elaborado por los autores.

La tabla # 2 expone los resultados de la encuesta en cuanto a los conocimientos que poseen los estudiantes, donde se aprecia que la mayoría refieren que saben lo que es higiene (96,3%). De igual manera, respondieron en mayor frecuencia que conocen qué son las medidas higiénico-alimentarias (86,7%) y los riesgos de no practicarlas correctamente (84,2%). Como se evidencia, los estudiantes manifiestan que poseen un buen conocimiento acerca de las medidas higiénico-alimentarias.

# ACTITUDES SOBRE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS

Tabla # 3.

Distribución de 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco según sus actitudes sobre medidas higiénico-alimentarias, Cuenca-2017.

PREGUNTA		Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
¿Cuál cree usted que es la medida higiénico-alimentaria más importante?	Lavarse las manos antes de manipular alimentos	95	39,6
	Lavar adecuadamente los alimentos antes de consumirlos	73	30,4
	Lavarse las manos después de ir al baño	52	21,7
	Evitar consumir alimentos elaborados fuera del hogar	10	4,2
	Consumir agua potable	8	3,3
	Otra	2	0,8
¿Cree usted que es importante aplicar medidas higiénicas-alimentarias en su comportamiento habitual?	Si	233	97,1
	No	7	2,9
¿Por qué cree usted que SI es importante aplicar medidas higiénicas-alimentarias en su comportamiento habitual?	Evita que nos enfermemos	107	44,6
	Nos ayuda a mantenernos sanos	77	32,1
	Previene infecciones	16	6,7
	Para tener una mejor calidad de vida	3	1,3
	No responde	30	12,5
¿Por qué cree usted que NO es importante aplicar medidas higiénicas-alimentarias en su comportamiento habitual?	No responde	7	2,9
Total		240	100,0

Fuente: Formulario de recolección de datos.  
Elaborado por los autores.

La tabla # 3 expone los resultados de la encuesta en cuanto a las actitudes que poseen los estudiantes, donde se aprecia que para la mayoría de ellos, la principal medida higiénico-alimentaria es lavarse las manos antes de manipular los alimentos (39,6%). Por otro lado, casi todos los participantes refieren que es importante aplicar estas medidas de manera habitual (97,1%), y el motivo primordial es para evitar enfermedades (44,6%); los que respondieron negativamente no argumentaron por qué (2,9%). Como se evidencia, los estudiantes poseen actitudes positivas respecto a las medidas higiénico-alimentarias.

## PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS

Tabla # 4.

Distribución de 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco según las prácticas de medidas higiénico-alimentarias, Cuenca-2017.

PREGUNTA		Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
¿Con qué frecuencia usted se baña?	Varias veces al día	21	8,8
	Diariamente	144	60,0
	Algunos días a la semana	75	31,3
Si seleccionó que se baña algunos días a la semana: ¿Cuántos días?	1	1	0,4
	2	5	2,1
	3	35	14,6
	4	29	12,1
	5	4	1,7
	6	1	0,4
¿Usted se lava las manos antes de comer?	Siempre	128	53,3
	A veces	110	45,8
	Nunca	2	,8
¿Usted se lava las manos después de ir al baño?	Siempre	190	79,2
	A veces	47	19,6
	Nunca	3	1,3
¿Usted se recorta las	Si	217	90,4



uñas regularmente?	No	23	9,6
Total		240	100,0

Fuente: Formulario de recolección de datos.  
Elaborado por los autores.

La tabla # 4 muestra los resultados de la encuesta respecto a las prácticas que realizan los estudiantes, donde se aprecia que la mayoría se baña diariamente (60%), sin embargo, también se destaca un número importante que lo hacen con menor frecuencia (31,3%), predominando en este grupo los que se bañan sólo 3 días a la semana (14,6%). Por otro lado, se evidencia que poco menos de la mitad de los participantes refiere que “a veces” se lavan las manos antes de comer, con el 45,8%. En cuanto a lavarse las manos después de ir al baño, la mayoría lo hace siempre (79,2%) y casi todos se recortan las uñas regularmente (90,4%)



Tabla # 5.

Distribución de 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco según las prácticas de medidas higiénico-alimentarias, Cuenca-2017.

PREGUNTA		Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
¿Usted lava las frutas y verduras antes de consumirlas?	Siempre	126	52,5
	A veces	112	46,7
	Nunca	2	,8
¿Usted cocina adecuadamente los alimentos antes de consumirlos?	Siempre	164	68,3
	A veces	71	29,6
	Nunca	5	2,1
¿Usted mantiene los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales?	Siempre	170	70,8
	A veces	69	28,7
	Nunca	1	0,4
¿Usted consume agua potable?	Siempre	186	77,5
	A veces	53	22,1
	Nunca	1	0,4
¿Con qué frecuencia usted consume alimentos elaborados fuera del hogar?	Varias veces al día	33	13,8
	Diariamente	54	22,5
	Algunos días a la semana	153	63,7
Si usted seleccionó que consume alimentos elaborados fuera del hogar algunos días a la semana: ¿Cuántos días?	1	25	10,4
	2	66	27,5
	3	40	16,7
	4	9	3,8
	5	13	5,4
	6	1	0,4
Total		240	100,0

Fuente: Formulario de recolección de datos.  
Elaborado por los autores.

La tabla # 5 también muestra los resultados de la encuesta respecto a las prácticas que realizan los estudiantes, donde se aprecia que poco menos de la mitad refiere que “a veces” lavan las frutas y verduras antes de comerlas, con el





46,7%. Asimismo, llama la atención que un número importante de participantes “a veces” cocinan adecuadamente los alimentos (29,6%) y los mantienen fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales (28,7%). En cuanto al consumo de agua, la mayoría dice beber siempre agua potable (77,5%); y por otro lado, hay una mayor frecuencia de estudiantes que consumen alimentos elaborados fuera del hogar sólo algunos días a la semana (63,7%), predominando en este grupo los que comen fuera de su casa apenas 2 días a la semana (27,5%). Se puede establecer que las medidas higiénico-alimentarias adecuadas no son una práctica generalizada de la población estudiada.



## CAPITULO VI

### DISCUSIÓN

La higiene de los alimentos debe incluir ciertas medidas y hábitos en la cual deben realizarse ante la manipulación de los alimentos, esto con el objetivo de prevenir daños potenciales en la salud del ser humano. Los alimentos sin una adecuada higiene pueden transmitir agentes externos de persona a persona siendo el principal medio de crecimiento de algunas bacterias que acararían cierto tipo de enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos, para evitarlo es necesario adoptar correctas medidas higiénico-alimentarias de manera habitual (21).

Se analizaron 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017, con el objetivo de determinar sus conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico-alimentarias. El 33,8% de los estudiantes tiene entre 18 y 21 años de edad, el 58,8% son de sexo masculino y el 62,9% residen en zonas urbanas. Bajo este marco presentamos los siguientes aspectos.

Respecto a los conocimientos que poseen los estudiantes sobre medidas higiénico-alimentarias, se evidenció que la mayoría refiere saber el concepto de higiene (96,3%). De igual manera, respondieron en mayor frecuencia que conocen qué son las medidas higiénico-alimentarias (86,7%) y los riesgos de no practicarlas correctamente (84,2%). Un estudio publicado en el año 2015 en la ciudad de Cuenca, donde fueron evaluados 124 estudiantes de la Unidad Educativa Francisco Eugenio Tamariz de Nulti, mostró resultados similares, donde el 91,9% conocía sobre las normas de higiene (22). Por otro lado, un estudio realizado en Perú en el año 2013, encontró menor conocimiento en los participantes, apenas el 23% de los estudiantes y profesores encuestados



conocían sobre la higiene de las manos para manipular los alimentos (23). Asimismo, un estudio argentino del año 2013 manifestó poco conocimiento en los estudiantes, solo el 55,10% sabía sobre medidas de higiene personal para la elaboración y manipulación de los alimentos (24). Como se puede apreciar, los estudiantes analizados en nuestro trabajo manifiestan que poseen un buen conocimiento acerca de las medidas higiénico-alimentarias, sin embargo, la encuesta que se aplicó es un autoinforme y esto conlleva un sesgo de deseabilidad y de reactividad del encuestado, por lo que en futuras investigaciones se podría utilizar un test que evalúe cuantitativamente el conocimiento que poseen los estudiantes.

En cuanto a las actitudes, la mayoría de ellos creen que la principal medida higiénico-alimentaria es lavarse las manos antes de manipular los alimentos (39,6%). Por otro lado, casi todos los participantes refieren que es importante aplicar estas medidas de manera habitual (97,1%), y el motivo primordial es para evitar enfermedades (44,6%). Un estudio realizado en Perú en el año 2015 mostró resultados similares, donde el 93% de los estudiantes que participaron tuvieron una actitud positiva respecto a las medidas higiénicas (25). Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), cuando se trata de compartir buenas prácticas de higiene, los más jóvenes del hogar, que son el segmento de la sociedad que suele ser más energético, entusiasta y abierto a nuevas ideas, pueden actuar como agentes de cambio y transmitir las lecciones higiénicas alimentarias, como el lavado de manos, que aprenden en la escuela a sus hogares y comunidades. La activa participación de ellos –situados idealmente en la intersección formada por el hogar, la escuela, y la comunidad– junto con intervenciones culturalmente sensibles basadas en la comunidad, aseguran el cambio sostenido de conducta (26). Como se evidenció, los estudiantes analizados en nuestro trabajo poseen actitudes positivas respecto a las medidas higiénico-alimentarias, lo que permitirá que, con una educación adecuada sobre este tema y la supervisión y orientación de sus profesores y padres de familia, incorporen estas medidas a su comportamiento habitual.



En lo referente a las prácticas que realizan los estudiantes, la mayoría se baña diariamente (60%), sin embargo, también se destaca un número importante que lo hace con menor frecuencia (31,3%), predominando en este grupo los que se bañan sólo 3 días a la semana (14,6%). Un estudio publicado en el año 2014 en la ciudad de Riobamba, también expuso que existe un déficit de higiene personal en los estudiantes, donde el 59% de los evaluados se bañan cada 15 días (27). Dentro de medidas de higiene personal, el baño diario es una de los hábitos más importantes (28), por lo que es necesario promover esta práctica en los estudiantes analizados.

Por otro lado, se evidenció que las medidas higiénico-alimentarias que menos se cumplen correctamente son lavarse las manos antes de comer (45,8%) y lavar las frutas y verduras antes de consumirlas (46,7%). Un estudio realizado durante los años 2013 y 2014 en la provincia de Santa Elena, donde se evaluó la formación de hábitos de higiene personal y su influencia en el proceso de aprendizaje de los estudiantes, mostró resultados similares, evidenciándose que el 50% de los participantes nunca acostumbran a lavarse las manos antes de ingerir alimentos, mientras que el 35% lo hace casi siempre (29). En otro estudio realizado en nuestro país, pero en la ciudad de Cuenca en el año 2016, se observó en los estudiantes mejores hábitos, donde el 83% se lavaban las manos antes de comer y el 71% lavaba las frutas antes de consumirlas (30). Una investigación publicada en el año 2012 en Bolivia por el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), como en nuestro trabajo, también encontró resultados bajos en la práctica del lavado de manos en escolares (31). Según un informe de la UNICEF del año 2015, a pesar de los beneficios demostrados para la salud, la práctica de lavarse las manos con jabón se encuentra en un nivel peligrosamente bajo en muchos países. En la infancia, la escuela y más allá, el lavado de manos es fundamental para la salud, es una de las intervenciones de salud más baratas, simples y eficaces que tenemos (32). Con los resultados obtenidos en nuestro trabajo se puede establecer que las medidas higiénico-alimentarias adecuadas no son una práctica generalizada en la población estudiada, por lo que es necesario



intervenir en este aspecto para que los estudiantes que participaron mejoren estas prácticas.

## **CAPITULO VII**

### **6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **7.1 CONCLUSIONES**

- La población estudiada fue de 240 estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017, donde el 33,8% tiene entre 18 y 21 años de edad, el 58,8% son de sexo masculino y el 62,9% residen en zonas urbanas.
- Se determinó que los estudiantes de segundo año de bachillerato poseen un buen conocimiento acerca de las medidas higiénico-alimentarias, donde la gran mayoría saben sobre higiene (96,3%), conocen qué son estas las medidas (86,7%) y los riesgos de no practicarlas correctamente (84,2%).
- Los participantes tienen una actitud positiva respecto a las medidas higiénico-alimentarias, para ellos la principal medida es lavarse las manos antes de manipular los alimentos (39,6%). Casi todos refieren que es importante aplicarlas de manera habitual (97,1%), y el motivo fundamental es para evitar enfermedades (44,6%).
- Además, se pudo establecer en relación a las practicas que la mayoría no cumple las medidas higiénico-alimentarias adecuadas, donde las normas que menos se cumplen correctamente son lavar las frutas y verduras antes de consumirlas (46,7%) y lavarse las manos antes de comer (45,8%).

## 7.2 RECOMENDACIONES

- A partir de los resultados obtenidos se propone a la Unidad Educativa San Francisco la realización de programas que permitan un mayor conocimiento sobre las medidas higiénico-alimentarias, con un enfoque especial al momento en los que es necesario lavarse las manos y la técnica adecuada para el procedimiento.
- Promocionar en los estudiantes el cumplimiento adecuado y habitual de las medidas higiénico-alimentarias para el bienestar de su salud.
- Proponer el desarrollo de actividades en el colegio en donde se explique la importancia y por qué se debe lavar las frutas y vegetales antes de consumirlos.
- Capacitación a los profesores sobre temas de higiene personal y alimentaria para que puedan transmitir esos conocimientos a los estudiantes.
- Realizar talleres en el plantel educativo donde se inviten a los padres de familia y se discutan las medidas higiénico-alimentarias, así como los riesgos resultantes de no practicarlas habitualmente.
- El estudio de las medidas higiénico-alimentarias en los estudiantes debe ser dinámico, por lo que es necesario realizar nuevos trabajos que nos permitan comprender mejor la situación en nuestro medio.

## CAPITULO VIII

### 7. BIBLIOGRAFÍA

1. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Higiene personal. [Internet]. 2016 [citado 20 Mar 2017] Disponible en: [http://www2.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10823%3A2015-higiene-personal&catid=7677%3Abpabpm&lang=es](http://www2.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823%3A2015-higiene-personal&catid=7677%3Abpabpm&lang=es)
2. Gutiérrez V., Guerrero V. Guamán M. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre los hábitos de higiene que tienen los niños/as de la unidad educativa "Francisco Eugenio Tamariz" de Nulti Cuenca 2015. [Internet]. 2015 [citado 21 Mar 2017] Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/23213>
3. Segovia G., et al. Impacto del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en la disminución de la contaminación alimentaria y gastroenteritis en un hospital de Ayacucho, Perú. Rev. méd. panacea;1(3):78-84, sept.-dic. 2011. [Internet]. 2011 [citado 12 Mar 2017] Disponible en: <http://repebis.upch.edu.pe/cgi-bin/wxis.exe/iah/?IsisScript=iah/iah.xis&lang=E&base=lipecs&nextAction=Ink&exprSearch=GASTROENTERITIS&indexSearch=MH>
4. Chasi M., Castillo Y. Valoración del efecto de una intervención educativa en relación al conocimiento higiénico y parasitosis en niños de sexto año de educación básica de la Escuela "Panamá". Período 2011-2012. [Internet]. 2013 [citado 22 Mar 2017] Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/3706>
5. Santos E., Toribio A. Relación del nivel económico y estado nutricional con la menarquía en las alumnas de educación secundaria de la institución educativa Francisco de Zela, del Distrito El Porvenir - Trujillo 2012. [Internet]. 2014 [citado 15 Mar 2017] Disponible en: <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/323>
6. Olivo A., Zambrano F. Plan educativo preventivo de enfermedades parasitarias (Áscaris lumbricoides, Entamoeba histolytica, Giardia lamblia) dirigido a estudiantes de 5to año de educación media general [tesis de tercer nivel]. [Internet]. 2016 [citado 12 Mar 2017] Disponible en: <http://riuc.bc.uc.edu.ve/bitstream/123456789/3769/1/10-TRABAJO%20DE%20GRADO-%20OLIVO%20Y%20ZAMBRANO-VERSI%C3%93N%20DEFINITIVA.pdf>
7. Días E., Jaramillo D. Conocimientos, actitudes y prácticas en enteroparasitarios en internas del Centro de Privación de Libertad Femenino



- de Cuenca. [Internet]. 2014 [citado 19 Mar 2017] Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/19900/1/TESIS.pdf>
8. Moreno M., et al. Importante déficit de hábitos higiénicos en la población infantil. [Internet]. 2014 [citado 15 Mar 2017] Disponible en: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IscScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=790934&indexSearch=ID>
  9. Morales M. "Prevalencia y factores de riesgo asociados a la parasitosis intestinal en una población de 5 a 14 años que acuden a las unidades educativas, escuelas y colegios públicos de la ciudad de Riobamba" [tesis de tercer nivel]. Universidad del Chimborazo; 2016. [Internet]. 2016 [citado 18 Mar 2017] Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/5723>
  10. Sánchez N., Minchala L., Mendez M. Características del expendio del chocho y su relación con la contaminación microbiológica en la ciudad de Cuenca 2014 [tercer nivel]. Universidad de Cuenca; 2014. [Internet]. 2014 [citado 15 Mar 2017] Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/21020>
  11. Torrens A. Importancia de la prevención e higiene aplicadas en educación primaria [tercer nivel]. Universidad Pública de Navarra; 2013. [Internet]. 2013 [citado 19 Mar 2017] Disponible en: [https://academica-e.unavarra.es/bitstream/handle/2454/8214/Amanda%20Torrens%20Rivera%20-%2073115694M%20-%20Importancia%20de%20la%20prevenci%C3%B3n%20e%20higiene%20a%20plicadas%20en%20Educaci%C3%B3n\\_0.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://academica-e.unavarra.es/bitstream/handle/2454/8214/Amanda%20Torrens%20Rivera%20-%2073115694M%20-%20Importancia%20de%20la%20prevenci%C3%B3n%20e%20higiene%20a%20plicadas%20en%20Educaci%C3%B3n_0.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
  12. Ovelar M. La higiene personal y su importancia - edición impresa - Abc color [Internet]. 2012 [citado 20 Mar 2017] Disponible en: <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/escolar/la-higiene-personal-y-su-importancia-457714.html>
  13. ECURED. Higiene Personal. [Artículo en Internet]. [citado 12 Mar 2017] Disponible en: [https://www.ecured.cu/Higiene\\_personal](https://www.ecured.cu/Higiene_personal)
  14. Bacca Y. Proyecto pedagógico escuela saludable [proyecto]. Universidad de Pamplona; 2013. [Internet]. 2013 [citado 20 Mar 2017] Disponible en: <https://1a6769ee5b3acb3c60f9-82c33f5abbf70ea5f6ae24eb63aee1a1.ssl.cf2.rackcdn.com/1111420/3IEOaePf/PROYECTO%20PEDAG%3%93GICO%20ESCUELA%20SALUDABLE.pdf>
  15. Ministerio de Empleo y Seguridad Social de España. Guía Sanitaria a Bordo. 2015.



16. Arispe I., Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores [Internet]. Scielo.org.ve. 2007 [cited 20 March 2017]. Available from: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542007000100008](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008)
17. Ariscain V. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos [Internet]. Paho.org. [cited 21 March 2017]. Available from: [http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com\\_content&view=article&id=552%3Awho-%22golden-rules%22-for-safe-food-preparation&Itemid=663&lang=es](http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=article&id=552%3Awho-%22golden-rules%22-for-safe-food-preparation&Itemid=663&lang=es)
18. Buitrago L. Descripción de los hábitos alimentarios y de higiene asociados a la presencia de casos positivos y negativos para *Helicobacter pylori* en escolares del CED OEA. [Internet]. 2010 [citado 19 Abr 2017] Disponible en: <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis518.pdf>
19. Mamani E., Cama S., Pari Y. Influencia del taller “suma manq’aña” en el desarrollo de los hábitos alimenticios de los estudiantes del 4to grado en la Institución Educativa Primaria n° 72229 de Huancané – Puno, 2011. [Internet]. 2012 [citado 22 Abr 2017] Disponible en: <http://habitosalimenticiosucv.blogspot.com>
20. Parada J. Proyecto educativo sobre higiene personal dirigido a los niños y niñas de la Escuela Fiscal Mixta Abdón Calderón Muñoz de la comunidad la Clemencia. Cantón Olmedo. Provincia Manabí. 2011. [Internet]. 2011 [citado 20 Abr 2017] Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2056/1/104T0019.pdf>
21. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos. [Internet]. 2013 [citado 24 Sep 2017] Disponible en: [http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms\\_0.pdf](http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf)
22. Gutiérrez V., Guerrero K., Guamán M. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre los hábitos de higiene que tienen los niños/as de la Unidad Educativa “Francisco Eugenio Tamariz” de Nulti, Cuenca 2015. [Internet]. 2015 [citado 26 Sep 2017] Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23213/1/TESIS.pdf>
23. Allca F., Barazorda I., Espinoza S., Flores N., Huachaca Y., Huaylla Y., Llano V., et al. Conocimientos en comensales de alimentos insalubres en kioscos del frontis y dentro de la Universidad Tecnológica de los Andes- 2013. [Internet]. 2013 [citado 26 Sep 2017] Disponible en: <https://es.slideshare.net/facultaddeenfermeriautea/tesis-alimentacion-insalubre>



24. Scorza D. Intervención educativa en higiene alimentaria en estudiantes de cocina del comedor comunitario La Ilusión de los Niños de Lomas de Zamora: evaluación a los 6 meses de implementado. [Internet]. 2013 [citado 22 Sep 2017] Disponible en: <http://www.barcelo.edu.ar/greenstone/collect/tesis/index/assoc/HASHbf27.dir/TFI%20SCORZA%20Diego%20Ariel.pdf>
25. Salvador N. Influencia del programa preventivo promocional en salud escolar y el desarrollo de capacidades en higiene personal en estudiantes. [Internet]. 2015 [citado 24 Sep 2017] Disponible en: [http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/1966/1/salvador\\_ene.pdf](http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/1966/1/salvador_ene.pdf)
26. Organización Panamericana de la Salud (OPS) y Organización Mundial de la Salud (OMS). Cinco datos claves para el lavado de Manos. [Internet]. 2016 [citado 26 Sep 2017] Disponible en: [http://www.paho.org/uru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1055:cinco-datos-claves-para-el-lavado-de-manos-&Itemid=227](http://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=1055:cinco-datos-claves-para-el-lavado-de-manos-&Itemid=227)
27. Ilguán L. Proyecto educativo para implementar prácticas de higiene personal en los niños/as que asisten a la escuela “Edelberto Bonilla” de la comunidad Sablog Santa Leticia, Parroquia Matriz. Cantón Guamote. Provincia de Chimborazo 2013. [Internet]. 2014 [citado 26 Sep 2017] Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/6886/1/104T0072.pdf>
28. Sánchez J. Educación para la salud: una introducción. Unidad I pp. 38-40. 2013.
29. De la Cruz A. Formación de hábitos de higiene personal y su influencia en el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes del segundo grado de la Escuela de Educación Básica “Presidente Tamayo” Cantón Salinas, Parroquia José Luís Tamayo, Provincia de Santa Elena, Año Lectivo 2013-2014. [Internet]. 2014 [citado 22 Sep 2017] Disponible en: <http://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2429/1/UPSE-TEB-2015-0055.pdf>
30. Carpio J., Viñansaca L. Prevalencia de parasitismo en los niños del Centro de Apoyo Nutricional y Pedagógico Santo Hermano Miguel. Cuenca Septiembre 2015 - Enero 2016. [Internet]. 2016 [citado 25 Sep 2017] Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25280/1/TESIS.pdf>
31. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). Las Tres Prácticas Clave de Higiene en Comunidades y Escuelas Rurales de Bolivia. Estudio sobre Conocimientos, Actitudes y Prácticas de Higiene en Comunidades Rurales Menores a 2000 Habitantes. [Internet]. 2012 [citado



25 Sep 2017] Disponible en:  
[https://www.unicef.org/bolivia/Estudio\\_Tres\\_Practicas\\_Claves\\_de\\_Higiene\\_e  
n\\_Comunidades\\_y\\_Escuela\\_Rurales\\_de\\_Bolivia.pdf](https://www.unicef.org/bolivia/Estudio_Tres_Practicas_Claves_de_Higiene_en_Comunidades_y_Escuela_Rurales_de_Bolivia.pdf)

32. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). La falta de acceso a la higiene puede poner en peligro la nueva agenda para el desarrollo, dice UNICEF. [Internet]. 2015 [citado 26 Sep 2017] Disponible en: [https://www.unicef.org/argentina/spanish/media\\_31144.html](https://www.unicef.org/argentina/spanish/media_31144.html)



## CAPITULO IX

### 9. ANEXOS

#### 9.1 ANEXO # 1: ASENTIMIENTO INFORMADO



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS**  
**ESCUELA DE MEDICINA**

**“CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017.”**

#### **ASENTIMIENTO INFORMADO**

Hola, nuestros nombres son JORGE LUIS INFANTE CADENA y XAVIER MATEO PESANTEZ PLACENCIA, somos estudiantes de Medicina de la Universidad de Cuenca. Actualmente estamos realizando un estudio para conocer acerca de los conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico-alimentarias.

Tu participación en el estudio consistirá en contestar una encuesta con preguntas acerca del tema de nuestra investigación.

Tu participación en el estudio es voluntaria, es decir, aun cuando tu papá, mamá u otro representante legal haya dicho que puedes participar, si tú no quieres hacerlo puedes decir que no. Es tu decisión si participas o no en el estudio.

También es importante que sepas que si en un momento dado ya no quieres continuar en el estudio, no habrá ningún problema, o si no quieres responder a alguna pregunta en particular, tampoco habrá problema.

Toda la información que nos proporciones nos ayudará a determinar los conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico-alimentarias en los

pág. 44

JORGE LUIS INFANTE CADENA  
XAVIER MATEO PESANTEZ PLACENCIA



estudiantes de segundo de bachillerato de la Unidad Educativa San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017.

Esta información será confidencial. Esto quiere decir que no diremos a nadie tus respuestas, sólo lo sabrán las personas que forman parte del equipo de este estudio.

Si aceptas participar, te pedimos que por favor pongas una ( ✓ ) en el cuadrito de abajo que dice “Sí quiero participar” y escribe tu nombre, firma y número de cédula.

Si no quieres participar, no pongas ninguna ( ✓ ), ni escribas tu nombre, firma ni número de cédula.

☐ Sí quiero participar

Nombre: \_\_\_\_\_

Firma

C.I

Nombre y firma de la persona que obtiene el asentimiento:

Nombre: \_\_\_\_\_

Firma

C.I



## 9.2 ANEXO # 2: CONSENTIMIENTO INFORMADO



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS**  
**ESCUELA DE MEDICINA**

**“CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017.”**

### **CONSENTIMIENTO INFORMADO**

La presente investigación tiene como autores a JORGE LUIS INFANTE CADENA y XAVIER MATEO PESANTEZ PLACENCIA, estudiantes de Medicina de la Universidad de Cuenca.

El objetivo es determinar los conocimientos, actitudes y prácticas de medidas higiénico-alimentarias en los estudiantes de bachillerato de la Unidad Educativa Colegio San Francisco de la ciudad de Cuenca en el año 2017.

El estudio se llevará a cabo mediante la aplicación de una encuesta, los datos serán recolectados en un formulario para su posterior análisis.

La participación en la presente investigación no implica riesgo alguno y no afectará ningún aspecto de su integridad física y emocional.

La realización de este estudio no tendrá ningún costo para el estudiante ni se le compensará por su realización.

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria, usted está en libre elección de decidir si el estudiante participa en el estudio, sin que eso lo perjudique en ninguna forma.

La información que se recogerá será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.



Una vez que haya comprendido el estudio y si usted como representante legal permite que el estudiante participe, entonces se le pedirá que firme esta hoja de consentimiento.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo \_\_\_\_\_ con cédula de identidad \_\_\_\_\_, representante legal del/de la estudiante \_\_\_\_\_ con cédula de identidad \_\_\_\_\_, libremente y sin ninguna presión, acepto la participación de mi representado/a en este estudio. Estoy de acuerdo con la información que he recibido. Reconozco que la información que provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado/a de que puedo hacer preguntas sobre esta investigación y que libremente puedo decidir sobre la participación sin que esto acarree perjuicio alguno.

\_\_\_\_\_  
Firma

C.I

Fecha:

### 9.3 ANEXO # 3: OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.

Variable	Definición conceptual	Dimensión	Indicador	Escala
<b>Edad</b>	Tiempo transcurrido desde el nacimiento.	Cronológico	Cédula de identidad	Numérica
<b>Sexo</b>	Comprende las características biológicas y anatómicas de los seres humanos que nos definen.	Características físicas	Cédula de identidad	Femenino Masculino
<b>Residencia</b>	Lugar donde habita actualmente.	Geográfica	Encuesta	Urbana Rural
<b>Higiene</b>	Es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.	Hábitos	Limpieza y aseo de lugares u objetos. Limpieza y aseo personal. Limpieza y conservación adecuada de los alimentos.	Si No
<b>Higiene personal</b>	Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado	Hábitos	Bañarse diariamente Recortarse las uñas Lavarse las manos	Si No



	del cuerpo humano.		Cepillarse los dientes Usar ropa limpia	
<b>Medidas higiénico-alimentarias</b>	Es el conjunto de normas de higiene que deben aplicar los individuos al consumir o manipular alimentos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.	Normas	Encuesta	Lavarse las manos antes de manipular alimentos. Lavarse las manos después de ir al baño. Lavar adecuadamente los alimentos antes de consumirlos. Consumir agua potable.
<b>Conocimientos</b>	Información adquirida por una persona a través de la experiencia o la educación, la comprensión teórica o práctica de un asunto referente a la realidad.	Contenido intelectual	Pregunta: ¿Conoce usted el significado de higiene?	Si No
			Pregunta: ¿Conoce usted qué son las medidas higiénico-alimentarias?	Si No
			Pregunta: ¿Conoce usted los riesgos de tener malos hábitos higiénico-alimentarios	Si No

			?	
<b>Actitudes</b>	Sentimientos a favor o en contra de un objeto social, el cual puede ser una persona, un hecho social, o cualquier producto de la actividad humana o personal.	Tendencia o predisposición aprendida	Pregunta: ¿Cuál cree usted que es la medida higiénico-alimentaria más importante?	Lavarse las manos antes de manipular alimentos. Lavarse las manos después de ir al baño. Lavar adecuadamente los alimentos antes de consumirlos. Consumir agua potable. Evitar consumir alimentos elaborados fuera del hogar. Otra.
			Pregunta: ¿Cree usted que es importante aplicar medidas higiénicas-alimentarias en su comportamiento habitual? ¿Por qué?	Si No
<b>Prácticas</b>	Aplicación de una idea que determina la realización de una actividad.	Acción	Pregunta: ¿Con qué frecuencia usted se baña?	Varias veces al día Diariamente Algunos días a la semana
			Pregunta: ¿Usted se lava las manos	Siempre A veces Nunca

			antes de comer?	
			Pregunta: ¿Usted se lava las manos después de ir al baño?	Siempre A veces Nunca
			Pregunta: ¿Usted se recorta las uñas regularmente?	Si No
			Pregunta: ¿Usted lava las frutas y verduras antes de consumirlas?	Siempre A veces Nunca
			Pregunta: ¿Usted cocina adecuadamente los alimentos antes de consumirlos?	Siempre A veces Nunca
			Pregunta: ¿Usted mantiene los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales?	Siempre A veces Nunca
			Pregunta: ¿Usted consume agua	Siempre A veces Nunca



			potable?	
			Pregunta: ¿Con qué frecuencia usted consume alimentos elaborados fuera de su domicilio?	Varias veces al día  Diariamente  Algunos días a la semana



#### 9.4 ANEXO # 4: FORMULARIO DE RECOLECCION DE DATOS.



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS**  
**ESCUELA DE MEDICINA**

**“CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE MEDIDAS HIGIÉNICO-ALIMENTARIAS EN LOS ESTUDIANTES DE SEGUNDO DE BACHILLERATO DE LA UNIDAD EDUCATIVA SAN FRANCISCO, CUENCA-2017.”**

**FORMULARIO Nº: \_\_\_\_\_**

**FECHA: \_\_\_\_\_**

**POR FAVOR, PARA CONTESTAR LA SIGUIENTE ENCUESTA MARQUE CON UNA X O LLENE EL ESPACIO EN BLANCO, SEGÚN CORRESPONDA:**

1. **Edad:** \_\_\_\_\_ Años
2. **Sexo:** Masculino ( ) Femenino ( )
3. **Residencia:** Urbana ( ) Rural ( )
4. **¿Conoce usted el significado de higiene?**  
Si ( ) No ( )
5. **¿Conoce usted qué son las medidas higiénico-alimentarias?**  
Si ( ) No ( )
6. **¿Conoce usted los riesgos de tener malos hábitos higiénico-alimentarios?**  
Si ( ) No ( )
7. **¿Cuál cree usted que es la medida higiénico-alimentaria más importante?**  
Lavarse las manos antes de manipular alimentos. ( )  
Lavarse las manos después de ir al baño. ( )



Lavar adecuadamente los alimentos antes de consumirlos. ( )

Consumir agua potable. ( )

Evitar consumir alimentos elaborados fuera del hogar. ( )

Otra. ( ) \_\_\_\_\_

**8. ¿Cree usted que es importante aplicar medidas higiénicas-alimentarias en su comportamiento habitual?**

Si ( ) No ( )

¿Por qué?

---

---

**9. ¿Con qué frecuencia usted se baña?**

Varias veces al día ( )

Diariamente ( )

Algunos días a la semana ( ) ¿Cuántos? \_\_ Días

**10. ¿Usted se lava las manos antes de comer?**

Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

**11. ¿Usted se lava las manos después de ir al baño?**

Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

**12. ¿Usted se recorta las uñas regularmente?**

Si ( ) No ( )

**13. ¿Usted lava las frutas y verduras antes de consumirlas?**

Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

**14. ¿Usted cocina adecuadamente los alimentos antes de consumirlos?**

Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

**15. ¿Usted mantiene los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales?**

Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

**16. ¿Usted consume agua potable?**

Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

**17. ¿Con qué frecuencia usted consume alimentos elaborados fuera de su domicilio?**



Varias veces al día ( )

Diariamente ( )

Algunos días a la semana ( ) ¿Cuántos? \_\_ Días